

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR
LEMAK, KADAR KOLESTEROL, DAN NILAI ORGANOLEPTIK
YOGHURT SUSU KAMBING**

Aisyah Suryani S, dibawah bimbingan

Prof. Drh. Hj. Endang PRN, MS., Ph.D dan Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis dalam pembuatan produk yoghurt susu kambing terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar kolesterol, dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan susu kambing PE (Peranakan Etawa) sebanyak 4200 ml dan ekstrak kulit kayu manis sebanyak 80 ml. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok sebagai ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan ekstrak kulit kayu manis sebanyak A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), dan E (4%). Parameter yang diuji adalah kadar protein, kadar lemak, kadar kolesterol, dan nilai organoleptik yoghurt susu kambing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kulit kayu manis pada yoghurt susu kambing memberikan pengaruh tidak nyata ($P>0.05$) terhadap kadar protein dan memberikan pengaruh berbeda nyata ($P<0.05$) terhadap kadar lemak, kolesterol, rasa, aroma, dan warna pada yoghurt susu kambing. Berdasarkan hasil penelitian diambil kesimpulan bahwa pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis pada perlakuan C (2%) memberikan hasil terbaik dengan kadar protein 4.55%, lemak 0.78%, kolesterol 14.8 mg/dl, rasa 1.88, aroma 1.94, dan warna 2.22.

Kata kunci : *kulit kayu manis, protein, lemak, kolesterol, organoleptik*